

17	火			○	○	つきみじる	とり肉、ちらしかまぼこ、さといも、にんじん、だいこん、長ねぎ、かつお節、しょうゆ、塩	638	711
						ぶたにくのピリからやき	豚肉、ねしょうが、酒、長ねぎ、三温糖、しょうゆ、トウバンジャン、みりん		
						わかめとたまごのいりに	わかめ、えのきたけ、にんじん、短冊卵、米油、三温糖、しょうゆ		
★	18	水		○	○	すましじる	とり肉、えどな、だいこん、えのきたけ、長ねぎ、しょうゆ、塩、かつお節、でん粉	695	794
						さんまのかばやき	さんま、でん粉、米油、三温糖、しょうゆ、みりん		
						どんどうけめしのぐ	とうふ、豚肉、にんじん、ごぼう、葉ねぎ、ごま油、酒、みりん、しょうゆ、塩		
19	木			○	○	なすとトマトのスパゲッティ	スパゲッティ、レバーウィンナー、たまねぎ、なす、エリンギ、にんじん、にんにく、パセリ、オリーブ油、トマトケチャップ、トマト、粉チーズ、三温糖、こしょう、塩	662	842
						ケバブチキン	とり肉、塩、こしょう、にんにく、パプリカ、クミンパウダー、白ワイン、オリーブ油		
						ぶどう	ぶどう		
						こめこいりパン	米粉、小麦粉、マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、脱脂粉乳、食塩、ビタミンC、白ざら糖		
20	金			○	○	キャベツのちゅうかスープ	とり肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、チンゲンサイ、とうもろこし、ごま油、とりから、しょうゆ、こしょう、塩	699	818
						マーボーどうふ	とうふ、豚肉、にんにく、ねしょうが、たけのこ、にら、しいたけ、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉、米油		
						はるまき	春巻き(キャベツ、にんじん、たまねぎ、豚肉、しょうゆ、ラード、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩、加工でん粉、ピロリン酸鉄)、米油		
24	火			○	○	ソパ・デ・アホ (たまごいりにんにくのスープ)	ロースハム、たまねぎ、卵、トマト、トマトケチャップ、トマトピューレ、パセリ、エリンギ、にんにく、パン粉、オリーブ油、チキンブイヨン、こしょう、塩	651	809
						しろみざかなのエスカベッシュ	ホキ、でん粉、米油、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、砂糖、穀物酢、塩、こしょう		
						キャベツのソテー	ささみ、にんじん、キャベツ、とうもろこし、米油、こしょう、塩、しょうゆ		
						バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	25	水		○	○	ポークカレー	豚肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、たまごたけ、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	753	855
						やきウィンナー	ウィンナー(豚肉、食塩、砂糖、香辛料)		
						なし	なし、塩		
						もちむぎごはん	米、大麦		
26	木			○	○	わふうみそラーメン	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、えどな、長ねぎ、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりから、かつお節、みそ、酒、塩、しょうゆ、こしょう、米油	642	836
						あげぎょうざ	餃子(キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉)、米油		
						フルーツあんぱん	夏みかん、パン、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酸味料、ナリギナーゼ、杏仁豆腐(乳又は乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤、貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料)、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤、香料、酸味用、クエン酸鉄ナトリウム)		
						ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
★	27	金		○	○	やさいのごまふうみじる	豚肉、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいも、しめじ、長ねぎ、米油、かつお節、みそ、すりごま、しょうゆ	742	853
						かつおのたたきふうからあげ	かつお、しょうゆ、酒、にんにく、ねしょうが、でん粉、米油、たまねぎ、穀物酢、ゆず果汁、三温糖		
						ほそぎりこんぶのいために	豚肉、こんぶ、さつま揚げ、にんじん、えだまめ、米油、三温糖、しょうゆ、酒、塩		
30	月			○	○	なめこのみそしる	とうふ、なめこ、はくさい、長ねぎ、しょうゆ、みそ、かつお節	683	769
						がんす	がんす(スケソウタラ、でん粉、たまねぎ、砂糖、にんじん、醸造調味料、食塩、発酵調味料、一味唐辛子、貝殻焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、パン粉、小麦粉、大豆たん白、とうもろこしでん粉、菜種油)、米油		
						くれのにくじゃが	豚肉、じゃがいも、糸こんにゃく、たまねぎ、ごま油、かつお節、三温糖、しょうゆ、酒、塩		
20回	○：牛乳が付きます。 250：250mlの牛乳です。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては、小骨が入っている場合があります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。							650	830
基準栄養価								21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
レバーウィンナー	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料
焼きぶた	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、生姜
さつま揚げ	すり身(タラ、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
焼きちくわ	魚肉(スケソウタラ、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、食塩、菜種油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
ちらしかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、うらごし南瓜、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
糸かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
なると	魚肉(スケソウタラ、イトヨリ)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
短冊卵	鶏卵、かつおだし汁、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、メタリン酸ナトリウム、植物油
トマトジュース	トマト
塩昆布	しょうゆ、昆布、発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス
米粉マカロニ	米粉
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
トウバンジャン	唐辛子、食塩、そら豆みそ(そら豆、食塩)、酒、酸味料、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、しょうゆ
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒、アルコール
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンフキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

#### 《給食費について》

①納期 9月分の納期限は9月30日(月)です。口座振替の方は、9月27日(金)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に

還付いたします。

